

Bakine gibancice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **5 dl** vode
- **1 kg** brašna
- **1 kašika** soli

Za premazivanje:

- **3 kašike** omekšale masti

Za fil;

- **1** jaje
- **500 g** sitnog sira
- **1 kašicica** soli

Priprema

U posudu za mešenje sipati vodu i so, pa brašnom zamesiti glatko testo. Ostaviti ga 5 minuta, samo malo da se odmori.

Rastanjiti oklagijom testo, što tanje, pa ga premazati mašcom, margarinom ili uljem. Uviti u rolat.

Tako dobijen rolat iseci na parcad širine 2 cm (ja sam dobila 22 parceta). Od svakog parceta formirati jufkice,

tako da se zatvaraju strane gde se vidi mast (da mast ostane unutar).

Napraviti fil. Pomešati jaja sa sirom i posoliti.

Svaku jufku rastanjiti, na polovinu staviti kašiku fila, preklopiti pa prstima zatvoriti krajeve.

Napraviti sve gibancice, stavljati ih na pobrašnjenu površinu (brzo se peku pa je fizički nemoguće postići istovremeno i praviti ih i peci).

Peci ih u tiganju u zagrejanom ulju. Vaditi ih na ubrus kako bi se ocedio višak masnoće.

Mogu biti i prazne. Samo ih rastanjiti oklagijom i peci. Po želji namazati pekmezom i uživati.

Prijatno!

Savet

Starinski recept. Ukusom podsea na burek. Prijatno :)